

Ensalada de patatas, salmón y salsa de rábanos

Ingredientes

- 400 g de patatas cocidas
- 250 g de salmón ahumado
- 6 rábanos
- 15 aceitunas
- Zumo de 1 limón
- 50 g de salsa mayonesa*
- 100 g brotes tiernos para ensalada*
- Sal y pimienta



Preparación

- Partimos las patatas cocidas en rodajas no demasiado gruesas, las colocamos en un bol y las salpimentamos.
- En una trituradora ponemos los rábanos y las aceitunas, los trituramos. Le añadimos el zumo del limón, la salsa mayonesa y lo removemos todo muy bien. Volcamos la salsa sobre las patatas y si hace falta lo podemos reposar en la nevera hasta el momento de servir.
- Montamos la ensalada de patatas, salmón y salsa de rábanos, poniendo en el fondo del plato o ensaladera los brotes tiernos, las patatas con salsa y encima las lonchas de salmón ahumado.